



匠製造方法 PAT No.5704727	印刷方法 PAT No.5909726	SPSの耐熱温度は140℃です。 PP蓋の耐熱温度は120℃です。
-------------------------	------------------------	--------------------------------------

※使用される前に商品に添付の説明書を必ずお読みください。
 ※電子レンジ、スチコン使用の際は注意が必要です。
 ※メラミン製品よりも硬度が低い為、表面に傷がつきやすい傾向があります。
 落ちにくい汚れは強くこすらず、漂白剤を説明書にしたがって使用してください。

凜

スチームコンベクションや
再加熱カートにも対応！

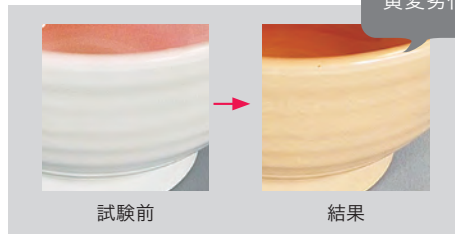
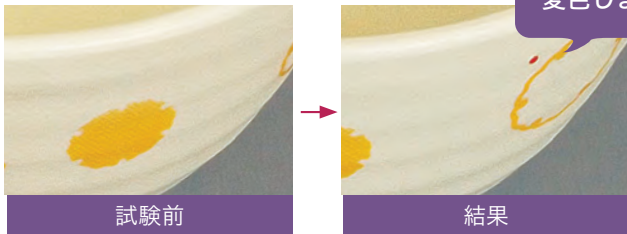
メラミン食器に比べて、軽くて丈夫。他にも
嬉しい特徴がたくさんあります。効率のよい配膳と、
使う人のことを考えた、多機能シリーズです。



耐熱性試験

スチームコンベクション：140℃、100時間 蒸気雰囲気下 当社品による比較

変色なしで、キレイが持続。

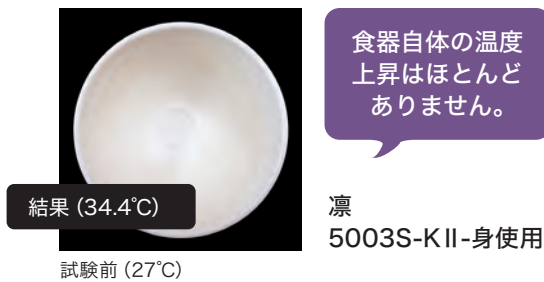


電子レンジが使えます！

(食器にマイクロウェーブ印加前/後の表面温度)

※当社比。出力：1000W 印加時間：120秒。安全管理のもと、試験を実施しております。

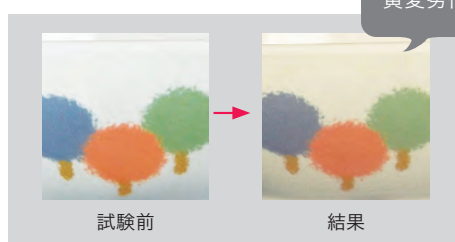
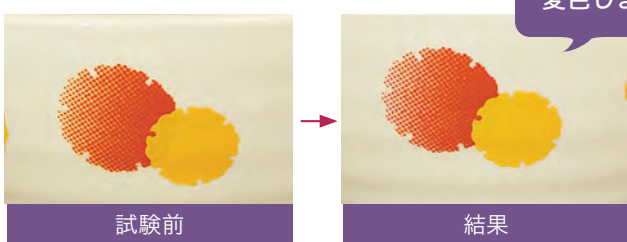
「凜」は、JIS 規格 (JIS : 2029) を楽々クリア。食材が温まりやすく、容器が熱くなりにくい。



塩素消毒OK

(市販の塩素漂白剤〈次亜塩素酸塩含有〉12%水溶液に24時間浸漬 当社品による比較)

梅雨時や感染症対策に効果的です。



※メラミン食器は適切に取り扱うことで、長くご使用いただけます。